

Jean-Marc Tachet élu Toque de l'Année 2017 et Thierry Mercereau, Toque d'Honneur

Communiqué de Presse

Paris, le 14 Novembre 2016

Marie Sauce Bourreau, Présidente des Toques françaises et le Conseil d'Administration, sont heureux d'annoncer les élus Toque de l'Année et Toque d'Honneur 2017.

L'Association des Toques françaises a pour but d'encourager les chefs des restaurants français. Les plus jeunes talents de la cuisine françaises sont distingués par le Trophée Jean Delaveyne, dont la 12ème édition s'est tenue le 9 novembre dernier, distinguant le chef Sébastien Lefortier. Les plus confirmés se voient remettre la Toque de l'année et la Toque d'Honneur.

Toque de l'année

Cette année, **la Toque de l'Année est décernée à Jean-Marc Tachet, Meilleur ouvrier de France (MOF)**, qui succède à Jean-Marie Gautier, MOF, Chef aux commandes des fourneaux de l'Hôtel du Palais de Biarritz depuis 21 ans.

Un parcours maintes fois distingué



Jean-Marc Tachet est le vainqueur de la Toque d'Or International en 1992.

A seulement 25 ans, en 1993, il devient le plus jeune Meilleur ouvrier de France. Après avoir tenu les cuisines du restaurant familial "Le Cumbernauld", il devient Chef à « La Diligence » et y reste de 1989 à 2003.

Résolument tournée vers l'international, sa carrière le mène à Lodz, en Pologne, où il devient Chef exécutif de la création du restaurant « l'Ecrû », puis celui du

restaurant « Les Ponts », à Zagreb en Croatie.

Depuis 2004, il est Consultant international en matière de création et développement d'entreprises dans les PVD, spécialiste de la formation PRO, concepteur de matériels design de cuisine et de table et chef d'entreprise.

Créateur de Haute cuisine

Aujourd'hui, Jean-Marc Tachet incarne l'esprit couture de la cuisine française.

Le chef allie technicité et esthétique et exploite toutes les ressources gustatives, olfactives et visuelles qu'il peut afin de renouveler, tous les 6 mois, ses collections de haute cuisine.

Comme tout créateur de Haute couture, Jean Marc TACHET développe sa propre griffe "JMT". Cette griffe, qui signe chacune de ses créations, symbolise l'étonnement et le raffinement complétés par certaines audaces culinaires. Pour Jean Marc TACHET, chaque saison apporte sa moisson de nouvelles idées, et permet ainsi à la griffe "JMT" de réconcilier "Nature et Culture" au sein d'un nouvel art de vivre "à la française".

Toque d'honneur

La Toque d'honneur est décernée à Thierry Mercereau, qui succède à Christian Millet, Président des Cuisiniers de France.



Après s'être découvert une vocation pour la cuisine, les chefs Yvon Garnier et Jean-Claude Pastoureau mènent Thierry Mercereau sur la voie des concours, les foires et salons gastronomiques étaient à cette époque son terrain de jeux..

Après un parcours de plusieurs années en restaurants gastronomiques en France et à l'étranger, Thierry Mercereau entre dans la fonction publique au service de Préfets successifs, tout d'abord dans les Yvelines puis à Rouen où il découvre l'environnement des « maisons bourgeoises » où il faut maîtriser pleinement toutes les diverses composantes de la gastronomie.

L'envie de valoriser une profession

De nouvelles rencontres, l'envie d'innover et de valoriser une profession, conduit Thierry Mercereau à créer, en 2000, avec quelques amis, « Les Toques Françaises » puis la « Trophée Jean Delaveyne » et le « Trophée Jean-Jacques Mathou ». Au terme de son mandat de Président, Thierry Mercereau décide de se consacrer à sa famille tout en gardant un œil bienveillant sur ses diverses associations de cœur. Il est aujourd'hui Secrétaire Général de l'Académie Culinaire de France.

La cuisine, pour Thierry Mercereau, c'est avant tout le partage, l'envie de distiller du bonheur, des émotions envers les convives que l'on reçoit, mais c'est aussi et avant tout le partage et la transmission de ses connaissances, savoir donner, comme on a su recevoir.

« Les Toque de l'année et Toque d'honneur sont des distinctions qui ont vocation à récompenser la carrière des chefs qui ont valorisé les métiers de bouche. L'association met en avant l'amour du travail bien fait et aime récompenser les chefs pour leur excellence et pour leurs initiatives qui vont dans le sens de la transmission d'un savoir-faire », commente Marie Sauce, Présidente de l'association des Toques françaises.

A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :

Créée au début des années 2000, l'Association des TOQUES FRANCAISES a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de permettre un accompagnement et un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'association réalise ses objectifs notamment grâce à de nombreux événements grand public et professionnels, qu'elle organise : démonstrations culinaires, réalisation d'événement gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives. L'Association des TOQUES FRANCAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense aussi les chefs les plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur remis chaque année.

Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française et la volonté de transmission au plus grand nombre.

<http://www.toquesfrançaises.net/>

Contacts Presse - Agence Aressy RP

Cécile SAINT-PAUL : 01 85 76 12 05 c.saintpaul@areddy-rp.com

Caroline MATZ : 01 85 73 24 32 c.matz@areddy-rp.com